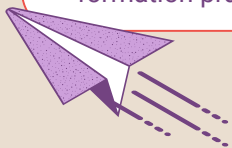


# PRÉPAREZ VOTRE CAP CRÉMIER-FROMAGER À DISTANCE

L'EXPERTISE DU CIFCA ACCESSIBLE DEPUIS CHEZ VOUS !

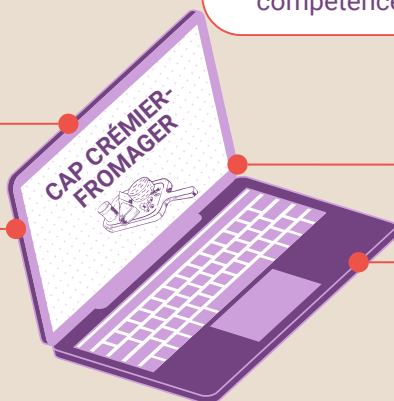
## LA PROXIMITÉ & LA FLEXIBILITÉ

- Des cours à distance dispensés par des professionnels du métier
- Des modules théoriques pour se former en autonomie
- Une entreprise proche de chez vous pour compléter votre formation pratique



## MAINTENIR LE LIEN

- Trois semaines en présentiel
- Un référent dédié qui assure un suivi personnalisé de votre apprentissage au CFA et en entreprise
- Des bilans intermédiaires pour évaluer l'acquisition des compétences

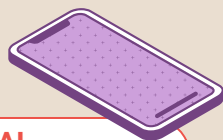


## TOUTE LA QUALITÉ D'UNE FORMATION AU CIFCA

- Une formation plébiscitée par les professionnels et adaptée au format numérique
- L'alternance en entreprise pour garantir un maximum d'expérience du métier
- Trois jours de découverte sur le terrain pour rencontrer des producteurs et des intermédiaires

## LE DIGITAL AU SERVICE DE LA FORMATION

- Des outils et des tests variés pour un suivi de progression optimisé
- Des contacts réguliers en visioconférence avec les producteurs et acteurs de la filière laitière sur tout le territoire



## POURQUOI LE CAP CRÉMIER-FROMAGER À DISTANCE AVEC LE CIFCA ?

En lien étroit avec nos partenaires et les professionnels du secteur, le Cifca a à cœur de répondre aux besoins de formation et de permettre à un public adulte de se reconvertir dans le métier de crémier-fromager. Ce CAP Crémier-Fromager à distance s'appuie sur l'expertise que le Cifca met en place depuis 70 ans. Il a été adapté pour exploiter au maximum l'outil numérique et ainsi accompagner les apprenants tout au long de leur parcours.


## LES CONDITIONS D'ACCÈS

- Justifier d'un diplôme de niveau 3 (CAP ou équivalent)
- Disposer du matériel nécessaire pour suivre une formation à distance.
- Trouver une entreprise d'accueil : le Cifca vous accompagne dans la recherche de l'entreprise qui vous correspond


## LES MODALITÉS DE FORMATION

- Formation en un an (un lundi par semaine)
- Du 07 octobre 2024 au 11 juillet 2025
- Un diplôme d'État : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Crémier-Fromager
- Trois semaines de présentiel dont trois jours de visite d'un terroir fromager et du Marché d'Intérêt National de Rungis


### PARIS

 14 rue des Fillettes  
75018 Paris

 01 55 26 39 70

 [contact@cifca.fr](mailto:contact@cifca.fr)

### TOULOUSE

 146-200 avenue des Etats-Unis  
31200 Toulouse

 05 65 00 21 23

[www.cifca.fr](http://www.cifca.fr)



L'École des Commerces  
de l'Alimentation



NIVEAU  
**3** · 4 · 5 · 6 · 7  
RNCP

# CAP CRÉMIER-FROMAGER

FORMATION EN DEUX ANS  
(1 AN SOUS CONDITIONS)



# LE MÉTIER DE CRÉMIER-FROMAGER

Véritable vendeur spécialisé, le crémier-fromager accueille et conseille les clients grâce à une connaissance précise des produits et des terroirs. Il transmet sa passion et son savoir-faire et en tant que commerce de proximité, il entretient les liens avec les clients.

## LA FORMATION



### Les objectifs

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des produits laitiers
- Assurer des préparations à base de produits laitiers
- Assurer la valorisation des produits et leur préparation marchande
- Appliquer les règles d'hygiène liées à la manipulation des produits laitiers
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participer à la fidélisation du client.



### Au programme

#### Enseignement professionnel

- Approvisionnement, stockage des produits laitiers
- Préparation des produits laitiers
- Mise en valeur des produits laitiers
- Vente de produits laitiers

#### Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie, EMC
- Langue Vivante 1 : Anglais
- Sciences physiques - chimie
- Prévention, Sécurité et Environnement
- EPS

# LES INFOS PRINCIPALES



**Formation en alternance**  
3 jours toutes les 2  
semaines au CFA



**Certificat d'Aptitude  
Professionnelle**  
reconnu par l'État



**Formation en 2 ans**  
soit 920 h de formation  
(ou en 1 an - 460 h de  
formation, sous conditions)

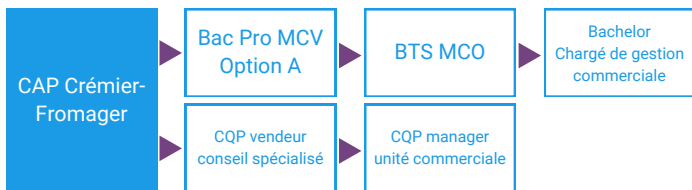


**Une expertise métier**  
pour accompagner  
l'apprenant en entreprise  
et lors des cours pratiques

## IDÉALE POUR...



### Poursuivre ses études



### Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Vendeur en commerce de détail ou en rayon fromagerie des enseignes de la grande distribution
- Employé qualifié au rayon fromages en moyenne ou grande surface
- Employé qualifié en restauration commerciale (bars à fromages)
- Employé qualifié dans un commerce de vente directe

#### NOUS CONTACTER



Paris : 01 55 26 39 70  
Toulouse : 05 61 00 21 23



contact@cifca.fr



# POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?

## Une école de référence



Créé et administré par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises du secteur du commerce.

## Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



## Un réseau d'entreprise développé



De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

## Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



## NOUS RENCONTRER



14 rue des Fillettes  
75018 Paris



146-200 avenue des Etats-Unis  
31200 Toulouse

12

Marx Dormoy

REN E

Rosa Parks

B

La Vache

15

59 Le grand Marché

L10

29

69

Pont de la Vache

**Qualiopi**

processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage